



Modèle FEC100 de fumoir à étagère fixe

Veuillez lire l'intégralité de ce manuel avant d'installer et d'utiliser ce fumoir. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou même la mort.

Contactez les autorités locales compétentes en matière de construction ou d'incendie pour connaître les restrictions, ainsi que les obligations en termes d'inspection des installations dans votre secteur.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CETTE NOTICE.



Version 15.4
04/2015







Numéro de série: ________

Date d'achat: __________

Cher client Cookshack,

Votre Fast Eddy's™ de Cookshack FEC100 produira des aliments fumés et cuits au barbecue délicieux. Il est simple à utiliser, à nettoyer et à entretenir. Utilisez ce manuel d'utilisation pour vous familiariser avec le fumoir et avec son mode de fonctionnement. Si vous avez des questions ou si vous rencontrez des problèmes qui n'ont pas été soulevés dans ce manuel, appelez-nous au **1.800.423.0698** du lundi au vendredi, de 9 h à 16 h (heure du Centre), ou envoyez-nous un courriel à info@cookshack.com. Vous pouvez également rejoindre le **forum Cookshack Barbecue** sur notre site web, www.cookshack.com, dont les participants sont à la fois des clients et des employés de Cookshack.

Cette unité est homologuée NSF et USDA, et elle porte les étiquettes Warnock Hershey et ETL pour le matériel de cuisson commercial aux États-Unis et au Canada.

Vous devez toujours respecter les précautions d'emploi lorsque vous utilisez le fumoir. COOKSHACK, INC. n'assume aucune responsabilité pour toute conséquence d'une conduite négligente et dangereuse lors de l'utilisation des fumoirs et des autres produits de COOKSHACK. Si vous ne suivez pas les instructions décrites dans le Manuel d'utilisation, toutes les garanties seront nulles et non avenues.

Lisez attentivement l'intégralité des informations suivantes avant d'utiliser votre fumoir. Suivez les instructions minutieusement. Assurez-vous de comprendre totalement son fonctionnement avant de tenter de l'utiliser.

Ce fumoir est destiné à une utilisation alimentaire. Il n'est pas destiné à être utilisé à des fins non spécifiquement décrites dans ce manuel. Une mauvaise utilisation de ce fumoir peut entraîner de graves blessures ou un risque d'incendie.

En gardant ces précautions à l'esprit, profitez de votre fumoir et des aliments délicieux qu'il produira.

Stuart Powell

Président et PDG
Cookshack Inc. 2304
N Ash Street Ponca
City, OK 74601

Retrouvez Cookshack sur tous vos médias sociaux préférés !










Table **des matières**

Instructions générales relatives à la sécurité

Cookshack ne recommande pas cette unité pour une utilisation commerciale. Cookshack recommande de n'utiliser le FEC100 que pour une utilisation dans des concours ou pour une utilisation privée. Seuls des professionnels expérimentés devraient entretenir ou travailler sur cette unité.

UNE DES CAUSES MAJEURES DES INCENDIES LIÉS À DES FOURS EST UN NON-RESPECT DES ESPACES DE DÉGAGEMENT REQUIS (ESPACES AÉRÉS) POUR LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST DE LA PLUS HAUTE IMPORTANCE QUE CE FOUR SOIT UNIQUEMENT INSTALLÉ CONFORMÉMENT À CES INSTRUCTIONS.

- Conservez le fumoir hors de portée de matériaux combustibles
- Ne conservez pas ou n'utilisez pas d'essence à proximité de ce fumoir.
- N'utilisez jamais d'essence, de combustible pour lanterne du type essence, de kérosène, d'allume-feu liquide pour charbon ni tout liquide similaire pour démarrer ou « rafraîchir » un feu dans ce fumoir. Conservez tous les liquides de ce type à bonne distance du fumoir en cours d'utilisation.
- À chaque fois que vous entretenez ou que vous travaillez sur cette unité, débranchez **TOUJOURS** l'alimentation.
- Ce fumoir est équipé d'une prise à 3 fiches pour vous protéger des risques de choc. Branchez toujours cette unité directement dans une prise de mise à la terre à 3 fiches.
- ATTENTION ! Les surfaces extérieures peuvent être **CHAUDES**!
- Veillez à ce que tout le personnel amené à utiliser cette unité ait reçu des instructions sur la manière correcte d’utiliser le fumoir.
- Ne laissez jamais la porte-fumoir ouverte lorsque celui-ci est en cours d'utilisation.
- N'utilisez jamais de système de nettoyage à haute pression à proximité de composants électriques.
- Nettoyez toujours le bac de récupération avant d'utiliser le fumoir.
- Tous les interrupteurs doivent être sur arrêt avant de procéder au branchement.

Équipement inclus

Une fois que vous avez déballé votre fumoir, vous devriez trouver l'équipement standard suivant :

- Livre de cuisine
- Manuel d'utilisation
- 40 livres (environ 2,2 kg) Granulés
- 4 grilles
- Un ensemble de 2 supports latéraux
- Roulettes (préinstallées)
- Kit d'épices
  - 1 gallon (environ 3,8 L) de sauce barbecue épicée
  - 1 gallon (environ 3,8 L) de sauce barbecue douce
  - 5 livres (environ 2,2 kg) de sauce Brisket Rub
  - 5 livres (environ 2,2 kg) de sauce Rib Rub
  - 5 livres (environ 2,2 kg) de sauce Spicy Chicken Rub
  - 10 oz (environ 300 ml) de sauce Chili Mix
  - 10 oz (environ 300 ml) de sauce Spicy Barbecue

Instructions générales relatives à l'installation

Les autorités tenues de faire respecter les codes locaux et une entreprise commerciale spécialisée dans les systèmes de ventilation pour les cuisines doivent être consultées avant l'installation afin de déterminer la nécessité d'obtenir un permis. L'unité doit être installée dans le respect des codes nationaux et locaux en matière d'incendie, ainsi que dans le respect des normes NFPA 96.

ATTENTION ! L'unité est très LOURDE, et des précautions supplémentaires doivent être prises lors des déchargements et des déplacements.

Des mesures doivent être prises pour que le fumoir dispose d'une alimentation en air suffisante. Si le fumoir doit être installé dans une pièce ou un bâtiment clos en utilisant des ventilateurs d'extraction, la pièce doit être dotée d'un système de retour d'air. Le retour d'air doit être égal ou légèrement supérieur à celui de l'air évacué. ATTENTION ! Ne remplissez pas les espaces requis pour l'aération avec des matériaux d'isolation ou avec d'autres matériaux.

L'unité nécessite un circuit indépendant à 120 volts et 200 ampères. L'unité doit être mise à la terre conformément à vos codes locaux ou aux normes ANSI/NFPA 70-1990 du National Electric Code.

Site

L'installation fixe doit être placée sur une surface plane.
L'unité doit disposer d'une quantité d'air suffisante. La ventilation est requise pour le bon fonctionnement du brûleur et des moteurs de cuisson.

Conservez le fumoir hors de portée de matériaux combustibles. En règle générale, il convient de laisser un espace de dégagement de 18 pouces (environ 46cm) autour du fumoir.
L'espace minimum pour les matériaux combustibles est de 6 pouces (environ 15 cm). Ces espaces de dégagement doivent être respectés, sauf en cas d'utilisation de matériaux non combustibles. Les espaces de dégagement suivants sont recommandés lors de l'utilisation :

- Haut - 18 pouces (environ 46 cm)
- Côté gauche - 24 pouces (environ 61 cm) pour charger les granulés
- Côté droit - 6 pouces minimum (environ 61 cm)
- Haut - 4 pouces (environ 46 cm)
- Avant - L'espace doit être suffisant pour ouvrir la porte pour charger et décharger les produits (environ 29 pouces - soit environ 79 cm).

Ventilation

L'unité doit être installée sous une hotte conformément à vos codes locaux. Si vous n'utilisez pas de hotte, alors le conduit doit mesurer cinq (5) pouces (environ 13 cm) de diamètre minimum, il doit être de type « L » et il doit s'étendre à trois (3) pieds (environ 90 cm) au-dessus point le plus élevé à l'endroit où il traverse le toit. Il doit également mesurer au moins deux (2) pieds (environ 60 cm) de hauteur de plus que toute autre partie d'un bâtiment dans un rayon de dix (10) pieds (environ 3 m) ou selon les exigences des codes nationaux et locaux en matière d'incendie.
Un capuchon de pluie doit être placé sur les conduits d'évacuation.
N'INSTALLEZ PAS DE CLAPET D'ÉVACUATION SUR LE SYSTÈME D'ÉVACUATION DE CETTE UNITÉ.
NE BRANCHEZ PAS CETTE UNITÉ À UN CONDUIT SERVANT À UN AUTRE APPAREIL.

Le système d'évacuation doit être attaché et fixé au produit et à chaque section adjacente du conduit de raccordement avec un minimum de trois vis.
Lorsque vous prévoyez l'installation de votre conduit, il est important de vous souvenir de plusieurs éléments :

- L'air doit être y aspiré naturellement.
- Il doit être nettoyé tous les six (6) mois.
- Il doit être placé à un (1) pouce (environ 2,50 cm) des matériaux combustibles.

L'installation d'un conduit variera selon le site et les codes locaux; cependant, il ne doit pas contenir plus de deux (2) coudes de quatre-vingt-dix degrés et il ne doit pas mesurer plus de trente (30) pieds (environ 9 m).

Systèmes d'évacuation

Le Fast Eddy's™ de Cookshack FEC100 est doté d'un système standard permettant l'évacuation de la fumée du fumoir. Il est de la responsabilité du client de fournir un moyen de déplacer la fumée de ce système d'évacuation vers l'extérieur dans le respect des codes locaux applicables (NFPA 96). Ce système doit rester constamment en place à chaque fois que l'unité est utilisée à l'intérieur d'un bâtiment.

Un air de compensation approprié est nécessaire pour une utilisation sans danger. Consultez le manuel pour obtenir plus d'informations. Il est de votre responsabilité de maintenir un air de combustion essentiel constant en cas d'utilisation de l'unité.

*****IMPORTANT*** À LIRE ATTENTIVEMENT**

Un débit d'air positif doit être maintenu dans la chambre de combustion pour un fonctionnement sûr et approprié de l'unité.

Le débit d'air du brûleur peut être affecté par un des éléments suivants ou par une combinaison de ces derniers :

- Une mauvaise installation du conduit
- Un air de compensation inapproprié pour le système de hotte ou pour les ventilateurs d'évacuation
- Des systèmes de hotte ou une ventilation dans le bâtiment en concurrence
- Des tirages extrêmes ou des espaces de dégagement inappropriés.

Si vous avez des questions, veuillez contacter le service à la clientèle Cookshack au **800 423-0698** du lundi au vendredi, de 9 h à 16 h (heure du Centre), ou envoyez-nous un courriel à info@cookshack.com.

Instructions générales relatives à l'utilisation

Ce fumoir est destiné à être utilisé comme un four. Bien que le fumoir soit doté d'un cycle de repos (REST) pour permettre à la viande de demeurer chaude dans le fumoir jusqu'à ce qu'elle soit prête à être servie, le fumoir n'a pas été conçu comme un cabinet de réchaud.

1. Avant de commencer à utiliser l'unité, vérifiez ce qui suit :
   - Les granulés doivent être dans la trémie.
     - **Seuls des granulés alimentaires 100 % en bois dur doivent être utilisés dans votre fumoir.** Les granulés ne doivent pas mesurer plus de ¼"(environ 0,63 cm) de diamètre et pas plus de ¾" (environ 1,90 cm) de long. L'utilisation de granulés de combustible chauffant peut être nocive à la fois pour les aliments que vous cuisez et pour votre fumoir.
   - Assurez que le pot à combustion est propre et qu'il ne contient pas de cendres.

- Vérifiez qu'il n'y a pas d'accumulation de graisses en bas de la chambre de cuisson.

2. Assurez-vous de la propreté du plateau destiné aux granulés.
3. Appuyez sur le bouton « START » du panneau de contrôle. L'unité dispose d'un système d'allumage automatique.
4. En cas de défaillance du système d'allumage, utilisez les instructions suivantes relatives à l'allumage manuel FOUR ÉTEINT :
   - Versez ½ tasse de granulés dans le pot à combustion.
   - Placez environ 2 cuillères à café de gel à base d'alcool dans le pot à combustion.
   - Allumez avec une allumette. **NOTE : Ne tentez jamais d'asperger les braises enflammées avec un gel à base d'alcool. Il existe un risque potentiel de graves blessures.**
   - Laissez les granulés brûler pendant 4 à 5 minutes.
   - Réglez le thermostat sur 180 °F (environ 80 °C).
5. Préchauffez toujours le fumoir à un minimum de 180 °F (environ 80 °C) avant de procéder à la cuisson. Cela devrait durer environ 10 à 15 minutes.
6. NETTOYEZ TOUJOURS LE POT À COMBUSTION AVANT DE REDÉMARRER LE FOUR.

Utilisation du panneau de contrôle

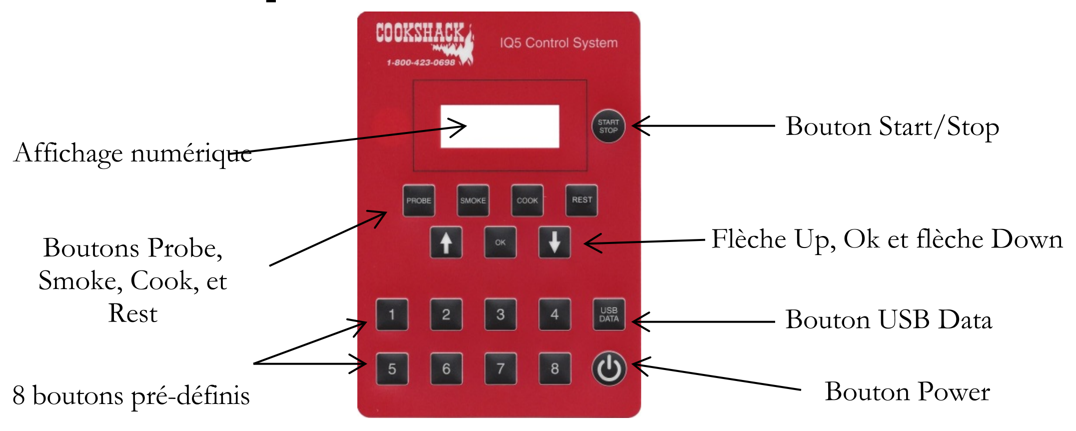


Figure 1 - Panneau de contrôle

- Les durées et les températures de cuisson recommandées sont basées sur des charges pleines sans cycle de repos. Des charges plus ou moins importantes ou l'ajout d'un délai de repos peuvent nécessiter un ajustement du temps et de la température de cuisson.
- Une fois que vous pensez que le produit est prêt, placez l'interrupteur principal en position OFF. Attendez dix minutes avant d'ouvrir la porte du fumoir afin de vérifier que le produit est cuit.
- Une fois le produit cuit de manière satisfaisante, retirez-le du fumoir.

- Un signal audible indique que le cycle de cuisson est terminé et que le fumoir va entrer en mode de température de repos.
- Afin de voir la température de fumage, la température de cuisson, la température de la sonde ou la température de repos, appuyez brièvement sur le bouton correspondant, réglez la température, puis appuyez sur « OK ».

Mode Fumer/Cuire (Cuisson en 3 étapes)

Le MODE FUMER/CUIRE est destiné à une utilisation standard et constitue le mode par défaut. Comme les fumoirs à granulés produisent plus de fumée à une de température de 180°F ou moins, la cuisson en 3 étapes est idéale pour accroître la quatité de saveur de fumé dans les aliments.

En MODE FUMER/CUIRE, le fumoir cuira à la température de fumage définie pendant le temps de fumage défini, puis il cuira à la température de cuisson définie pendant le temps de cuisson défini. À ce stade, le régulateur changera pour passer à la température de repos définie jusqu'à ce que l'unité soit éteinte manuellement.
VEUILLEZ NOTER: Ce fumoir n'a pas été conçu pour remplacer un cabinet de réchaud.

1. Appuyez sur le bouton « POWER » du panneau de contrôle du fumoir.
2. Définissez la température de fumage en appuyant sur le bouton SMOKE, puis utilisez les flèches HAUT et BAS pour modifier la durée du fumage.
3. Appuyez sur OK.
4. Définissez la température de fumage en utilisant les flèches HAUT et BAS pour modifier la température du fumage.
5. Appuyez sur OK.
6. Définissez le temps de cuisson en appuyant sur le bouton COOK, puis utilisez les flèches HAUT et BAS pour modifier la durée.
7. Appuyez sur OK.
8. Définissez la température de cuisson en utilisant les flèches HAUT et BAS pour modifier la température de cuisson.
9. Appuyez sur OK.
10. Définissez la température de repos en maintenant appuyé le bouton REST, puis utilisez les flèches HAUT et BAS pour modifier la température de repos.
11. Appuyez sur OK.
12. Appuyez sur START.
    VEUILLEZ NOTER CE QUI SUIT : La température du fumoir affichée lorsque le fumoir est en cours de fonctionnement est la température de l'air réelle à l'intérieur de ce dernier.

Mode Cuire (Cuisson en 2 étapes)

En MODE CUIRE, le fumoir cuira à la température de cuisson définie pendant le temps de cuisson défini. À ce stade, le régulateur changera pour passer à la température de maintien de la chaleur définie jusqu'à ce que l'unité soit éteinte manuellement.

1. Appuyez sur le bouton « POWER » du panneau de contrôle du fumoir.
2. Définissez la température de fumage en appuyant sur le bouton SMOKE, puis utilisez les flèches HAUT et BAS pour modifier la température de fumage sur 00:00.
3. Appuyez sur OK.
4. Définissez la température de cuisson en appuyant sur le bouton COOK, puis utilisez les flèches HAUT et BAS pour modifier la durée de cuisson.
5. Appuyez sur OK.
6. Définissez la durée de cuisson en utilisant les flèches HAUT et BAS pour modifier la durée de cuisson.
7. Appuyez sur OK.
8. Définissez la température repos en maintenant appuyé le bouton REST, puis utilisez les flèches HAUT et BAS pour modifier la température de repos.
9. Appuyez sur OK.
10. Appuyez sur START.
   VEUILLEZ NOTER CE QUI SUIT : La température du fumoir affichée lorsque le fumoir est en cours de fonctionnement est la température de l'air réelle à l'intérieur de ce dernier.

Mode Sonde (Cuisson en 3 ou 2 étapes)

Le MODE SONDE est utilisé pour la cuisson avec la sonde optionnelle destinée à la cuisson de la viande. En MODE SONDE, le fumoir cuira selon l'heure et la température de fumage définies, puis il cuira à la température de cuisson jusqu'à ce que la température intérieure de la viande atteint la température sur laquelle la sonde est définie. À ce stade, le régulateur changera pour passer à la température de repos définie jusqu'à ce que l'unité soit éteinte manuellement.

1. Branchez la prise à deux broches avec un raccord à baïonnette au connecteur de la sonde destinée à la viande sur le panneau de contrôle.
2. Placez l'extrémité de la sonde à travers le joint de la porte et insérez la sonde dans le plus gros morceau de la viande dans le fumoir.
3. Tournez le bouton d'alimentation.
4. Choisissez le MODE SONDE en appuyant sur le bouton PROBE, et utilisez les flèches HAUT et BAS jusqu'à ce que le régulateur numérique indique « YES ».
5. Appuyez sur OK.
6. Définissez la température de la sonde pour la viande en utilisant les flèches HAUT et BAS.
7. Appuyez sur OK.

8. Si vous le souhaitez, définissez le temps de fumage en appuyant sur le bouton COOK, et utilisez les flèches HAUT et BAS pour modifier les réglages, ou utilisez-les jusqu'à ce que la durée indiquée soit 00:00.
9. Appuyez sur OK.
10. Si vous le souhaitez, définissez la température de fumage en utilisant les flèches HAUT et BAS pour modifier les réglages ou pour définir la température de fumage sur 0.
11. Appuyez sur OK.
12. Définissez la durée de la cuisson en appuyant sur le bouton COOK, puis utilisez les flèches HAUT et BAS pour modifier les réglages.
13. Appuyez sur OK.
14. Définissez la température de cuisson en utilisant les flèches HAUT et BAS pour modifier les réglages.
15. Appuyez sur OK.
16. Définissez la température de repos en maintenant appuyé le bouton REST, puis utilisez les flèches HAUT et BAS pour modifier les réglages.
17. Appuyez sur OK.
18. Appuyez sur START.

VEUILLEZ NOTER CE QUI SUIT : La température de la sonde affichée correspond à la température à l'intérieur du produit.

Boutons prédéfinis

Le régulateur IQ5 est équipé de 8 « **BOUTONS PRÉDÉFINIS** » pour une sélection simple des réglages communs pour les aliments populaires.
Le fait d'appuyer sur chacun des boutons prédéfinis fera entrer le fumoir dans les cycles suivants :

# prédéfini	**Description**	**Heures**	**Cycle**	**Temp**
1	Poitrine de bœuf	4	Fumer	180°F
		10	Cuire	225°F
			Repos	140°F
2	Porc effiloché	6	Fumer	180°F
		8	Cuire	250°F
			Repos	140°F
3	Carré de côtes	1	Fumer	180°F
		4	Cuire	250°F
			Repos	140°F
4	Côtes de porc Saint Louis	1	Fumer	180°F
		3	Repos	250°F

			Repos	140°F
5	Petites côtes levées	1	Fumer	180°F
		2	Cuire	250°F
			Repos	140°F
6	Darnes de saumon	1	Fumer	140°F
		2	Cuire	190°F
			Repos	140°F
7	Saucisses de 1 pouce/2,50 cm	1	Fumer	140°F
		2	Cuire	180°F
			Repos	140°F
8	Côtes	2	Fumer	180°F
		2	Cuire	250°F
			Repos	140°F

- Une fois que vous avez appuyé sur un de ces boutons prédéfinis, vous pouvez lancer un cycle de cuisson en utilisant ces paramètres, il vous suffit d'appuyer sur « START ».
- Tous les réglages prédéfinis sont également programmables. Pour régler un bouton prédéfini selon vos propres préférences, définissez tous les réglages comme vous le souhaitez en suivant les étapes indiquées pour chaque Réglage de mode. Une fois les réglages effectués, maintenez le bouton prédéfini appuyé pendant 5 secondes pour enregistrer les nouveaux réglages.
-

Instructions pour le téléchargement USB

Le régulateur IQ5 vous offre la possibilité de télécharger vos journaux de fumage, de cuisson et de repos vers une clé USB formatée en FAT. Le régulateur IQ5 retiendra 1.023 cycles, ce qui correspond à 512 heures de temps de cuisson.

Afin d'utiliser cette fonction, pendant que le fumoir est allumé :

- Branchez votre clé sur le port USB.

- Appuyez et maintenez appuyé le bouton USB DATA jusqu'à ce que le régulateur numérique indique « Files saved » (« Fichiers enregistrés »).
- Il vous sera demandé : « Do you want to clear log? » (« Voulez-vous effacer le journal? »).
- Appuyez sur les flèches HAUT et BAS jusqu'à ce « Yes » apparaisse sur le régulateur (le fumoir effacera votre journal s'il manque de mémoire. L'effacement de votre journal empêcher toute perte accidentelle de données).
- Appuyez sur OK. Reportez-vous à la Figure 2 pour voir un exemple de téléchargement.

Figure 2 – Voici ce à quoi le téléchargement de vos informations ressemblera. La colonne A correspond au cycle de cuisson actuel. La colonne B correspond à la température du four. La colonne C correspond à la température de la sonde.

A1 | fx | 1

	A	B	C	D
324	4	177	95	
325	4	178	96	
326	4	178	97	
327	4	178	97	
328	4	177	96	
329	4	177	96	
330	4	177	96	
331	4	177	96	

Instructions pour charger les produits

La capacité maximale de cette unité est de 100 livres (environ 108 kg) de socs de porc, 80 livres (environ 90 kg) de poitrine de bœuf, 60 livres (environ 63 kg) de côtes ou 24 poulets entiers (environ 3 livres - environ 1,40 kg - par poulet) par chargement.

- Ne recouvrez pas totalement la grille du bas. Si la grille du bas est totalement recouverte, cela empêche qu'un débit suffisant circule dans l'unité.
- Si vous cuisez de gros morceaux de viande, tournez la cupule vers le bas sur la grille du bas et vers le haut pour les grilles situées au-dessus.

Procédure pour l'arrêt et l'entretien

Appuyez sur le bouton POWER et patientez 10 minutes pour laisser le fumoir refroidir avant de l'ouvrir, puis placez l'interrupteur principal en position « OFF ».
Pour entretenir votre fumoir correctement, veuillez tenir compte de ce qui suit :

- Suie et cendres volantes :
  - Les produits issus de la combustion contiendront de petites particules de cendres volantes. Ces dernières se déposeront dans le système d'évacuation et empêcheront la circulation des gaz d'évacuation. Une combustion incomplète survenant lors du démarrage ou de l'arrêt du fumoir, ou en cas de mauvais fonctionnement de ce dernier entraîneront la formation d'un dépôt de suie qui se déposera dans le système d'évacuation. Le système d'évacuation doit être inspecté au moins une fois par an afin de déterminer si un nettoyage est nécessaire.
- Retirez les cendres présentes dans le pot à combustion et dans la chambre de combustion toutes les semaines, ou à chaque fois que vous constatez une accumulation de cendres.
- Élimination des cendres - Les cendres doivent être placées dans un conteneur en métal avec un couvercle hermétique en métal. Le conteneur de cendres fermé doit être fermé sur une planche non combustible ou sur le sol, à une bonne distance de tous les matériaux combustibles, dans l'attente de leur élimination finale. Si les cendres sont éliminées en les enterrant dans les sols ou dispersées localement de toute autre manière, elles doivent être conservées dans le conteneur fermé jusqu'à ce qu'elles aient totalement refroidi.
- Nettoyez les grilles et l'intérieur des chambres de cuisson avec un produit dégraissant. Vous pouvez laver les grilles avec de l'eau à haute pression toutes les semaines (nous recommandons le dégraisseur ZEP FS10184).

- **NOTE : PROTÉGEZ TOUS LES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES DE L'HUMIDITÉ AU COURS DE CETTE OPÉRATION.**

- Si le fumoir est conservé à l'extérieur, vous devez veiller à ce que de l'eau ne pénètre pas dans la trémie ni dans le régulateur. Les granulés de bois se développent grandement lorsqu'ils sont mouillés, et ils enrayeront le système de votre tarière. Un capot pour l'unité est hautement recommandé
  - No. de pièce pour capot Cookshack's FEC100
    - PV024 pour le standard
    - PV030 pour l'inversé.
- Nettoyez régulièrement le plateau destiné aux granulés afin d'empêcher toute accumulation de poussière produite par ces derniers – Figure 2.



Figure 2 – Nettoyage du plateau

Spécifications électriques

110 Volt, 60 Hz, monophase, 4 ampères requis

Les éléments de l'allumeur du pot à combustion font 200 watts chacun.

Le moteur de la tarière et les ventilateurs à induction de l'allumeur font 25 watts chacun.

Guide de dépannage

Il s'agit d'un guide de dépannage initial. Si une des mesures suivantes ne permet pas de corriger votre problème, contactez le service à la clientèle de Cookshack au 800-423-0698.

Problème	Cause probable	Solution
Le panneau de contrôle ne s'allume pas.	L'unité n'est pas branchée à une prise qui fonctionne (110VAC) L'interrupteur de limite de température élevée est déclenché	Vérifiez que la prise fonctionne ou branchez l'unité sur une autre source d'alimentation Appuyez sur le bouton RESET situé au dos de la trémie Réinitialisez le limiteur en appuyant sur le bouton
Des flammes sortent quand l'unité est en fonctionnement	La trémie est vide Le moteur à vis tourne, mais le chargeur ne tourne pas Entrée d'air insuffisante	Inspectez la trémie, nettoyez la poussière produite par les granulés et remplissez-la de granulés Vérifiez la goupille de cisaillement entre le chargeur et le moteur - remplacez-la si elle est cassée Vérifiez la présence d'un enchevêtrement - éliminez la cause de l'enchevêtrement (comme des granulés coincés) Vérifiez le ventilateur d'arrivée d'air - s'il ne tourne pas, branchez-le
Le feu ne s'allume pas	Une alimentation en granulés excessive	Le chargeur de granulés ne produit pas de cycle, contactez le service à la clientèle

	La trémie est vide	Inspectez la trémie, nettoyez la poussière produite par les granulés, puis remplissez-la de granulés
	La trémie n'est pas en contact avec le couvercle	Retirez les granulés afin que le couvercle ferme totalement ou réglez le point de commutation pour créer un contact avec le couvercle fermé de la trémie
	Le pot à combustion est sale	Ouvrez la porte, nettoyez le pot à combustion et redémarrez
		Ouvrez le couvercle de la trémie et appuyez sur le bouton START
	L'allumeur est victime d'un problème	Ouvrez la porte et placez votre main au-dessus du pot. Si le pot est chaud, l'allumeur fonctionne. S'il est froid, contactez le service à la clientèle.
		Vous pouvez également allumer l'unité manuellement - reportez-vous à la procédure dans la section Démarrage
	Entrée d'air insuffisante	Vérifiez le ventilateur d'arrivée d'air - s'il ne tourne pas, contactez le service à la clientèle
		Si le ventilateur tourne, reportez-vous aux instructions d'installation et vérifiez que le conduit de ventilation est correctement installé
	La température du fumoir est supérieure à 130 °F (environ 54,50 °C)	Allumez le fumoir manuellement ou attendez qu'il refroidisse

Politique de garantie limitée

Les fumoirs de Cookshack sont garantis comme ne présentant aucun défaut relatif aux matériaux ou à la fabrication dans le cadre d'une utilisation normale et s'ils sont installés conformément aux recommandations du fabricant. **La garantie est annulée si des granulés autres que des granulés alimentaires 100 % en bois dur sont utilisés.**

Cette garantie limitée inclut les pièces et la main-d'œuvre pendant les 90 premiers jours. Après cette période de 90 jours, la garantie limitée de deux (2) ans ne concerne que les pièces.

L'obligation de Cookshack, Inc. relative à cette garantie consiste à réparer ou à remplacer, à son gré, toute pièce estimée comme défectueuse une fois examinée par Cookshack, Inc., ou par un de ses agents autorisés, pendant une période de deux (2) ans à compter de la date d'achat.

Le client doit obtenir l'accord de Cookshack, Inc. avant de procéder à toute opération de maintenance. Cookshack, Inc. n'est pas responsable en cas d'opération de maintenance non autorisée.

1. La garantie limitée ne couvre que l'achat original.
2. Pour effectuer une réclamation ou une demande dans le cadre de la garantie limitée, l'acheteur original doit contacter le service à la clientèle de Cookshack, Inc. pour obtenir des instructions relatives à la réparation ou au remplacement de la marchandise défectueuse avant de tenter de réparer le four, ou de confier cette réparation à un tiers. (Reportez-vous à la page suivante pour la Politique de retour des marchandises)
3. Toute demande d'intervention sur le four doit être accompagnée du numéro du modèle et du numéro de série du fumoir de Cookshack.
4. La garantie limitée ne s'applique pas si la marchandise a été mal installée, si elle est endommagée suite à des mauvais traitements, à une mauvaise utilisation, à une utilisation à des fins autres que celles prévues, ou suite à une intervention pour des opérations de maintenance ou pour des modifications réalisées par une entité autre qu'un technicien agréé de Cookshack, Inc.

Il n'existe aucune garantie expresse autre que la garantie limitée mentionnée ci-dessus. Aucune garantie, expresse ou implicite, y compris, mais sans s'y limiter, toute garantie liée à la qualité marchande ou à l'adéquation à des fins spécifiques, ne doit aller au-delà des périodes de garantie respectives décrites ci- dessus.

Cookshack. Inc., ne peut en aucun cas être tenue pour responsable pour tout dommage direct, indirect, accessoire, consécutif ou à caractère punitif, pour toute perte de profit, pour toute perte de jouissance ou pour touteinterruption de l'activité commerciale, quelle que soit la forme de l'action ou la base théorique résultant de tout défaut ou de toute utilisation d'un fumoir, d'accessoires et/ou d'éléments chauffants de Cookshack.

Des informations supplémentaires sur la manière d'obtenir des services dans le cadre de cette garantie limitée sont disponibles sur la page suivante ou en contactant un représentant du service à la clientèle de Cookshack, Inc. au 800-423-0698.

Politique de retour des marchandises

Si vous avez de la marchandise que vous soupçonnez être défectueuse et qui nécessite des réparations ou un remplacement :

1. Appelez Cookshack, Inc. au (800) 423-0698. Demandez à parler à un représentant du service à la clientèle. Préparez le numéro du modèle et le numéro de série de votre fumoir.

   S'il vous est conseillé de retourner la marchandise à l'usine pour des réparations ou pour un remplacement, veuillez respecter les procédures suivantes.

2. Un numéro de retour vous sera attribué. Un représentant du service à la clientèle vous transmettra un numéro de retour et/ou vous enverra un formulaire d'instructions (appelé autorisation de retour de marchandise) pour le renvoi de la marchandise, le numéro du retour figurera sur ce formulaire.

   Toutes les marchandises faisant l'objet d'un retour doivent disposer d'un numéro de retour. Ne retournez aucune marchandise sans numéro de retour.

3. Joignez le numéro de retour sur la marchandise.

   Si une autorisation de retour vous a été envoyée, joignez-la à la marchandise faisant l'objet d'un retour.
   Si un NUMÉRO DE RETOUR vous a été communiqué par téléphone et qu'aucune autorisation de retour de marchandise ne vous a été envoyée, joignez une note à la marchandise indiquant votre nom, votre adresse et votre NUMÉRO DE RETOUR.
   Inscrivez le NUMÉRO DE RETOUR sur l'extérieur de l'emballage prévu pour le retour.

4. Retournez la marchandise à Cookshack.

   Retournez la marchandise à Cookshack, Inc., port payé, destination F.O.B., dans le conteneur original ou dans un équivalent.

   Toutes les marchandises faisant l'objet d'un retour doivent être envoyées à : Cookshack, Inc., 2304 N. Ash St., Ponca City, OK, 74 601.

   Vous assumez le risque lié à toute perte à tout dommage pouvant survenir lors du transport en raison d'un emballage inapproprié pour la marchandise retournée. Utilisez le conteneur original dans lequel la marchandise a été expédiée, ou un équivalent.

5. Réparation ou remplacement des marchandises sous garantie

   Le remplacement ou la réparation des marchandises est au gré de Cookshack.

Si Cookshack, Inc. estime qu'il est nécessaire de réparer la marchandise, vous recevrez des instructions relatives aux arrangements nécessaires afin que les réparations soient effectuées.

Si le remplacement des marchandises est estimé nécessaire par Cookshack, Inc. vous recevrez une facture pour la marchandise de remplacement au moment de l'expédition. Une lettre de crédit sera émise pour que la marchandise sous garantie considérée comme défectueuse par Cookshack, Inc. au moment du retour de cette dernière.

Le crédit peut être refusé si Cookshack, Inc. ne juge pas la marchandise comme défectueuse; si elle n'est pas sous garantie; si elle n'est pas reçues par Cookshack, Inc. 30 jours après la transmission de votre NUMÉRO DE RETOUR; si elle est endommagée suite à de mauvais traitements, à une mauvaise utilisation, à une utilisation à des fins autres que celles prévues, ou suite à un accident; si elle a fait l'objet d'une intervention pour des opérations de maintenance ou pour des modifications réalisée par une entité autre qu'un technicien agréé de Cookshack, Inc. ; si elle n'est pas retournée avec le NUMÉRO DE RETOUR; si elle n'est pas propre; si elle est incomplète; elle est endommagée ou perdue lors du transport.

Les marchandises de remplacement vous sont envoyées via UPS Ground ou par l'intermédiaire d'un transporteur public. Si vous souhaitez que les marchandises soient envoyées par un service plus rapide que celui d'UPS Ground ou que celui d'un transporteur public, les frais d'expédition seront à vos frais.

Illustration du FEC 100

